Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus.
Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Kaufhaus zu wenden.

Quelle

Quelle Schickedanz AG & Co.
90750 Fürth

PM 10084

26564-9401

privileg

Einbau-Elektroherd

Bestell-Nr. 000.200-6 (braun)
000.817-7 (weiß)

Gebrauchs- und Montageanweisung

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis **2**
Allgemeines **4**
Entsorgung der Verpackung **5**
Sicherheitshinweise **6**
Inbetriebnahme **7**
Kochstellen 7
Backofen 7
Gerätebeschreibung **8**
Geräteaufbau 8
Schalterblende 9
Kochstellen **10**
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld 10
Spezielle Hinweise zur Edelstahlmulde 10
Töpfe und Kochgeschirr 11
Glaskeramik Kochfeld 12
Einbaukochmulden 13
Bedienung der Kochstellen 13
Überhitzungsschutz 13
Backofen **14**
Bedienung 14
Betriebsarten 14
Backen 15
Einschubebenen 15
Backtabelle 16
Braten 17
Brattabelle 18
Reinigung und Pflege **19**
Frontgehäuse 19
Glaskeramik-Kochfeld 19
Kochmulde 20
Backofen 21
Backofentür 21
Zubehör 22
Austausch von Geräteteilen **23**
Backofenlampe 23
Sonstiges Zubehör 23
Was tun bei Problemen? **24**
Montageanweisung **25**
Sicherheitshinweise für den Installateur 25
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 25
Kochfeld 26
Herdanschluß und -einbau 27
Anschlußmöglichkeiten 28
Technische Daten **31**
Notizen **32**

Stichwortverzeichnis

B

Backen
mit Ober-/Unterhitze 15
Backofenlampe
Auswechseln 23
Blitzkochstelle 13
Braten
mit Blitzkochstelle 13

E

Einschubebenen 15

G

Glaskeramik-Kochfeld
Spezielle Verschmutzungen 19

K

Kochstelle
Glühbilder 12

O

Ober-/Unterhitze 14
Oberhitze 15

P

Privileg-Nummer 23, 33

R

Reinigung
Backofen 21
Frontgehäuse 19
Glaskeramik-Kochfeld 19
Kochmulde 20
Spezielle Verschmutzungen 19

S

Schalterknebel
austauschen 23
Schnellkochtöpfe 11

T

Töpfe und Kochgeschirr 11
Typschild 33

U

Überhitzungsschutz 13
Unterhitze 15

Kundendienst-Anschriften

Region OST

13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 2
12105 Berlin-Süd, Ringstr. 42
12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
09224 Grüna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2
02694 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
06126 Halle -Neustadt, Teutschenthaler Landstr.
01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr.44
14482 Potsdam, Gartenstr. 42
04155 Leipzig, Bothestr. 17-19
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholitzer Acker 8
39124 Magdeburg, Lübecker Str. 23 a
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c
01471 Radeburg b. Dresden, Bärwalder Str. 2
18069 Rostock, Krischanweg 9

Region NORD

28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
29223 Celle, Sprengerstr. 42
24941 Flensburg, Boschstr. 2
38644 Goslar, Pracherstieg 2A
22041 Hamburg, Efftingestr. 19
31789 Hameln-Afferde, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerring 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
21682 Stade, Bremervörder Str. 102
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

REGION WEST

59755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstr. 16 - 22
44791 Bochum, Harpenerstr. 62
44145 Dortmund, Eisenstr. 44
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
47059 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59067 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Erftstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Karmannstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
48432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

REGION MITTE

52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
63739 Aschaffenburg, Frohsinnstr. 24
36251 Bad Hersfeld, Kolberger Str. 19
53347 Bonn-Alfter OT Oedekoven, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaustr. 26
34277 Fuldabrück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schüttenhöhe 1a
Kassel siehe Fuldabrück
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a
50829 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammeweg 23
35043 Marburg-Cappel, Im Rudert 10
63069 Offenbach, Schumannstr. 160
57076 Siegen, Bismarkstr. 78
97080 Würzburg, Max.-v.-Laue-Str. 20

REGION SÜDWEST

55543 Bad Kreuznach, Industriestr. 3
74321 Bietigheim, Gansäcker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriestr. 4a
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mühlbruckstr. 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart siehe Bietigheim und Waiblingen
54344 Trier-Kenn, Im Gewerbegebiet
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Speyerer-Str. 126

REGION SÜD

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
96052 Bamberg, An der Breitenau 9
95445 Bayreuth, Peter-Heinlein-Str. 9
99091 Erfurt, Mühlweg 18
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, WH Allkauf Thüringer Str.
85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstr. 24
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestr. 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16
80935 München, Waldmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Wertachsstr. 35
93059 Regensburg, Vilsstr. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunsdorf, Kreuzstr. 6
92637 Weiden, Oskar-v. Miller-Str. 21

ÖSTERREICH

6850 Dornbirn, Marktstr. 12
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck Amraser Seestr. 56 a
9020 Klagenfurt, Ankershoferstr. 41
3500 Krems, Hohensteinstr. 17
4016 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Str. 59
5020 Salzburg, Rupertgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10.Oktober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr. 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Stand 5/94

Inhaltsverzeichnis

Kundendienst **33**
Kundendienst-Anschriften **34**
Stichwortverzeichnis **35**
Garantieinformation **36**

Allgemeines

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein. Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsniederlassung oder an das Regionallager, das Ihr Gerät geliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.

Ein Elektroherd ist kein Spielzeug...
Der Herd, vor allem die Kochstellen, der Wrasenabzug und die Backofentür werden beim Betrieb heiß !
Vor allem Kleinkinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 89/336 EG, sowie der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555.
Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Gedruckt auf Recyclingpapier

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Bestell- und Privileg-Nummer.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst Verzeichnis oder im Quelle Katalog. Natürlich können Sie auch schreiben an:

QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth

Best. -Nr.
Priv. -Nr.

Die Gebrauchsanweisung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Notizen

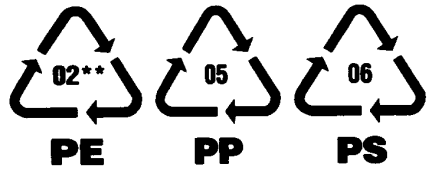
Entsorgung der Verpackung

Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden. Die Verpackung können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in den entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei Quelle nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.



In den Beispielen steht

PE	Für Polyethylen** 02 = PE-HD; 04 = PE-LD
PP	für Polypropylen
PS	für Polystyrol

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder dem Quelle Kundendienst angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Energieversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanweisung".
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, sollten nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen!
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden schließt jegliche Haftung aus.

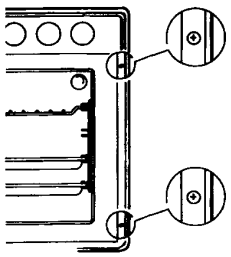
Besonderer Hinweis für Glaskeramik Kochfelder:

- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochstellenschalter auf Aus (bzw. „O") zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden.

Technische Daten

Einbau-Elektroherd	Bestellnummer: 000.200-6 (braun) 000.817-7 (weiß)
Abmessungen	
Höhe/Breite/Tiefe (mm)	594/594/500
Einbaunische	600/560/>540 (Bodenbrett max. 530 mm tief)
Gewicht (kg)	ca. 35
Nennspannung	AC 400V 3N, 50 Hz
Heizkörpernennspannung	230 V ~
Nennaufnahme Gerät, gesamt (kW)	8
Nennaufnahme, Backofen, gesamt (kW)	2
Nennaufnahme, Kochstellen, gesamt (kW)	6
Backofen Nennaufnahme	
Ober-/Unterhitze (kW)	2
Oberhitze (kW)	1
Unterhitze (kW)	1
Innenbeleuchtung (W)	25
Backofentemperatur (° C)	50 bis 250
Geeignete Kochfelder/mulden	
Glaskeramik-Kochfelder	Bestellnummer: 020.486, 020.487
Edelstahlmulde	Bestellnummer: 006.934
Ausstattung (Anzahl)	
Rost	1
Backblech (auch als Fettpfanne verwendbar)	1

Montageanweisung



- Das Gerät vor die Nische stellen.
- Gerät in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend sollten Sie noch eine Funktionsprüfung durchführen.

Inbetriebnahme

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

Kochstellen

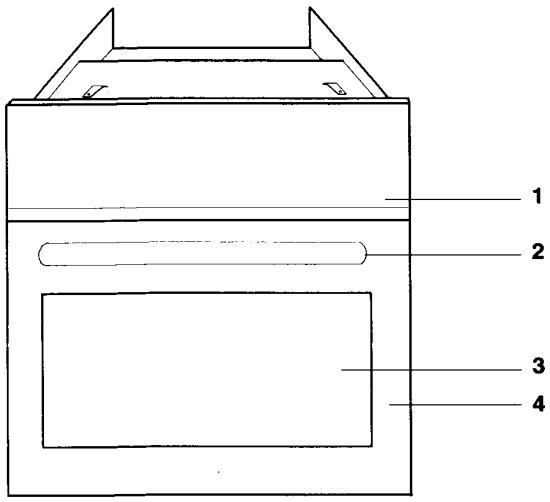
Wenn Sie eine Email- oder Edelstahlmulde haben: Schalten Sie die Kochstellen für etwa 3 - 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.
Bei Glaskeramik-Kochfeldern sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Gerätebeschreibung

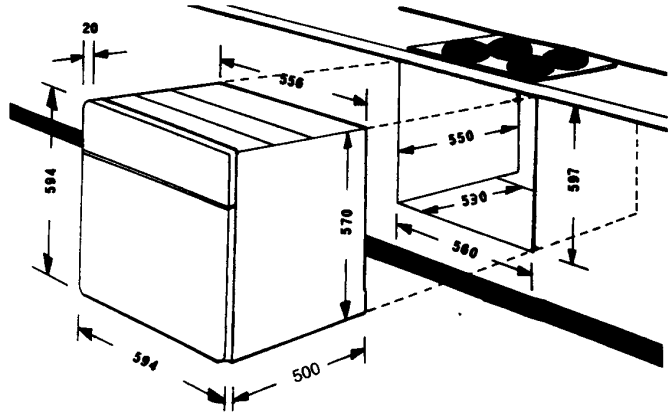
Geräteaufbau

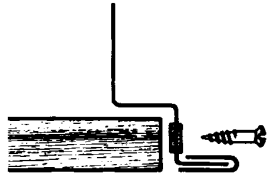


1 Schalterblende
2 Griff für Backofentür
3 Backofentür mit Sichtfenster
4 Backofen

Montageanweisung

Geräteeinbau





- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Das Bodenbrett des Einbauschrankes (max. 530 mm) muß kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Dadurch ist eine ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.

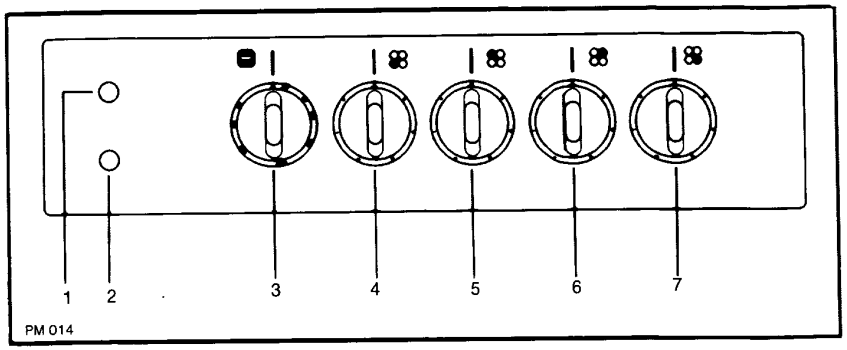
Montageanweisung

Anschlußmöglichkeiten

1.	Heizkörper-Nennspannung 230 V ~	Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5, eine Phase an 1-2-3, Mittelpunktleiter an 4-5	**230 V ~** 1 2 3 4 5 L1 N PE
2.	Heizkörper-Nennspannung 230 V ~	Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5, eine Phase an 1, eine Phase an 2-3, Mittelpunktleiter an 4-5.	**400 V 2N~** 1 2 3 4 5 L1 L2 N PE
3.	Heizkörper-Nennspannung 230 V ~	Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 4-5, erste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Mittelpunktleiter an 4-5	**400 V 3N~** 1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N PE
4.	Heizkörper-Nennspannung 230 V ~	Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2 und 3-4, erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5	**230 V 3~** 1 2 3 4 5 L1 L2 L3 PE

Gerätebeschreibung

Schalterblende



1 Betriebskontrollampe. Zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen in Betrieb ist.
2 Backofenkontrollampe. Zeigt an, daß einer der Heizkörper des Backofens in Betrieb ist.
3 Beheizungsarten-Wahlschalter für Backofen
4 Schalter für Kochstelle, vorne links.
5 Schalter für Kochstelle, hinten links.
6 Schalter für Kochstelle, hinten rechts.
7 Schalter für Kochstelle, vorne rechts.

Kochstellen

Bitte achten Sie in der folgenden Beschreibung jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung des zum Herd passenden Kochfeldes bzw. der Kochmulde. Der Begriff Kochstelle wird sowohl für die Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes als auch für die Gußkochplatten verwendet.

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochstellenschalter auf „Aus" (bzw. „O") zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden.

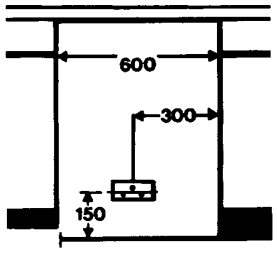
Spezielle Hinweise zur Edelstahlmulde

- Auf Gußkochplatten sollen keine feuchten Kochtöpfe aufgesetzt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochstellen.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe nicht auf unbenutzten Kochstellen abkühlen, denn es kann sich sonst Schwitzwasser bilden, das die Korrosion fördert.

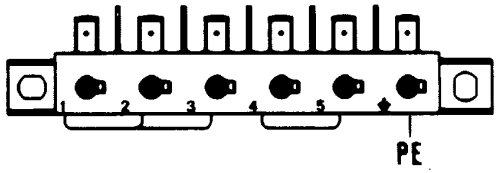
Montageanweisung

Herdanschluß und -einbau

Elektroanschluß



- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Länge des Anschlußkabel soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.



- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug belastet wird.
- **Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.**
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Montageanweisung

- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muß mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen.

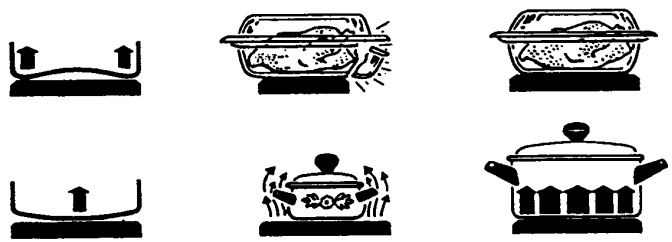
Kochfeld

Hinweise zur Montage liegen den Geräten bei.

Kochstellen

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepaßten Durchmesser werden die Kochstellen optimal ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.
- Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochstellendurchmesser entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzuträglich.
- Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall. Auf den Blitzkochstellen sollte bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufe 2 nicht überschritten werden.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Falsch **Falsch** **Richtig**

Schnellkochtöpfe

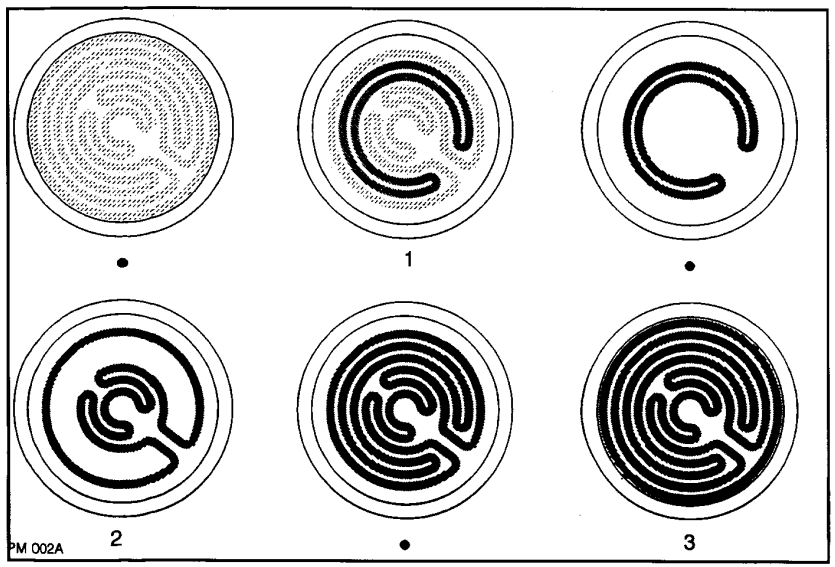
Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten.
Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten können der Topfboden und die Kochstelle durch Überhitzung beschädigt werden.

Kochstellen

Glaskeramik Kochfeld

Große Kochstellen
Die vordere, linke und die rechte, hintere Kochstelle haben einen Durchmesser von 180 mm. Die Leistungssteuerung erfolgt über das Zuschalten verschiedener Heizkreise. Daher ergeben sich je nach Stellung des Schalters verschiedene Glühbilder.
In den Stellungen bis etwa 1 sind die Heizkörper kaum oder gar nicht sichtbar.

Kleine Kochstellen
Die linke, hintere und die rechte, vordere Kochstelle haben einen Durchmesser von 145 mm. Die Leistungssteuerung erfolgt über das Zuschalten verschiedener Heizkreise. Daher ergeben sich je nach Stellung des Schalters verschiedene Glühbilder. In den Stellungen bis etwa 1 sind die Heizkörper kaum oder gar nicht sichtbar.



Glühbilder für das Glaskeramikkochfeld
Anmerkung: Abweichend vom Bild kann der Heizkörper im Zentrum der Kochstelle auch sternförmig sein.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5 RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter), PVC-isolierte (Typ HO5 VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- QUELLE-Privileg-Einbauherde 60 cm dürfen nur mit QUELLE-Privileg- Einbaumulden kombiniert werden. Die Verwendung anderer Mulden schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld/mulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (> 100 Grad Celsius) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.

  Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.

Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrollampen leuchten nicht ....

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...
Rufen Sie einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...
s.a. das Kapitel „Austausch von Geräteteilen"

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

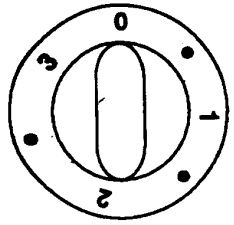
Kochstellen

Einbaukochmulden

Blitzkochstelle
Diese Kochstellen unterscheiden sich von normalen Kochstellen durch die höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch mehrfache Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit verschwindet.

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an. Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Betriebskontrollampe. Die Heizleistung der Kochstellen kann in 6 Stufen eingestellt werden.
Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der folgenden Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.



Schalterstellung (• =Zwischenstellung)	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
•	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen
1	Fortkochen
•	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
•	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten

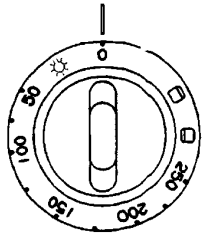
Braten mit der Blitzkochstelle
Schalter auf Stufe 3 stellen. Wenn das Fett heiß ist, das Bratgut in die Pfanne einlegen und den Schalter auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf können auch höhere oder niedrige Werte gewählt werden.

Überhitzungsschutz

Alle Kochstellen (mit Ausnahme der kleinen Kochstellen bei den Edelstahl-Kochmulden) sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochstellen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Backofen

- Beachten Sie bitte die Hinweise in dem Kapitel „Sicherheitshinweise".
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.



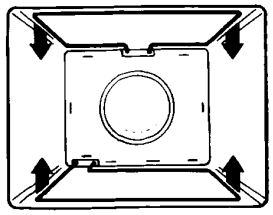
Bedienung

Zur Inbetriebnahme des Backofens muß in allen Betriebsarten der Temperaturregler betätigt werden.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Eine Anwendung hierfür ist die Reinigung des Backofens.
In jeder anderen Betriebsart wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

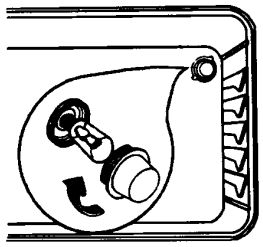


50 - 250 °C *Ober-/Unterhitze*
Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Austausch von Geräteteilen

Backofenlampe

Vor dem Auswechseln muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden !

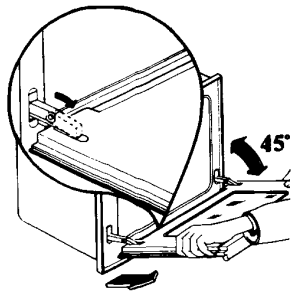


Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.
Der Austausch der Backofenlampe ist von der Garantie ausgeschlossen.

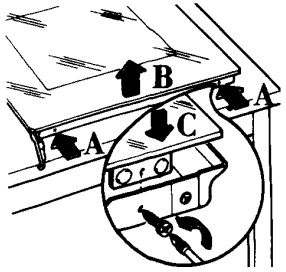
Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech usw. kann unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Reinigung und Pflege

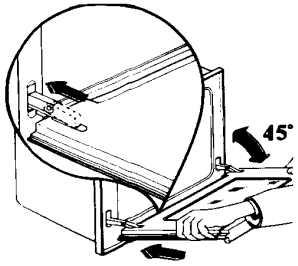


- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
- Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
- Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
- Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).



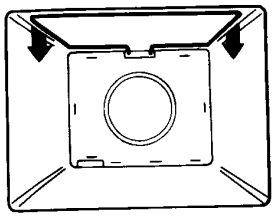
Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.
- Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

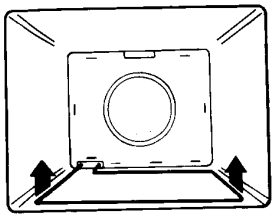
Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Rost usw. sollte nur mit heißem Wasser - ohne Spülmittelzusatz - gereinigt werden.

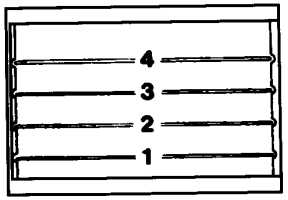
Backofen



Oberhitze
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).



Unterhitze
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Back- und Brattabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Backen

Für das Backen die Betriebsart „Ober-/Unterhitze" verwenden.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.
- Die Einschubebene und die Temperatur entsprechend der Backtabelle wählen.

Backofen

Backtabelle

Gebäckart	Vorheizen	Ober-/Unterhitze		Backzeit
		Einschub u. unten	Temperatur in °C	in Minuten
Süße Kuchen				
Napf- und Rodonkuchen		1.	170 bis 180	60 bis 70
Kastenkuchen		1.	170 bis 180	60 bis 70
Schlupfkuchen, Springform		2.	170 bis 180	45 bis 60
Käsekuchen, Springform		1.	170 bis 180	60 bis 90
Obstkuchen, Mürbeteig		2.	180 bis 190	50 bis 70
Obstkuchen mit Guß		2.	170 bis 180	60 bis 70
Biskuittorte	ja	2.	170 bis 180	30 bis 40
Streuselkuchen		2.	180 bis 200	25 bis 35
Obstkuchen	ja	2.	170 bis 180	40 bis 60
Zwetschgenkuchen		2.	180 bis 200	30 bis 50
Biskuitrolle	ja	2.	170 bis 180	10 bis 15
Hefezopf, -kranz	ja	1.	200 bis 220	25 bis 35
Stollen	ja	2.	170 bis 180	40 bis 60
Apfelstrudel		2.	180 bis 200	35 bis 55
Pikantes Gebäck				
Quiche	ja	1.	170 bis 180	45 bis 60
Pizza	ja	2.	220 bis 240	30 bis 45
Brot	ja	1.	200 bis 220	50 bis 60
Brötchen	ja	2.	210 bis 220	30 bis 40
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	ja	2.	170 bis 180	10 bis 20
Spritzgebäck	ja	2.	180 bis 200	10 bis 25
Eiweißgebäck	ja	2.	100 bis 110	60 bis 120
Hefekleingebäck		2.	200 bis 220	20 bis 35
Blätterteiggebäck		2.	180 bis 200	15 bis 30
Windbeutel/Eclairs		2.	180 bis 200	25 bis 45
Tiefgefrorenes Gebäck				
Apfel-, Quarkstrudel		2.	180 bis 200	45 bis 60
Käsekuchen		2.	180 bis 200	60 bis 75
Pizza	ja	2.	200 bis 220	15 bis 25
Backofenfritten,	ja	2.	200 bis 220	20 bis 30
Ofenkroketten	ja	2.	200 bis 220	20 bis 30

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen. Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.

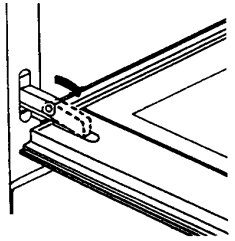
Reinigung und Pflege

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofensprays in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Backofentür

Zum gründlichen Reinigen können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.



Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

Reinigung und Pflege

schädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

- **Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Kochmulde

- Die Kochstellen nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend gut trockenreiben.
- Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.
- Zur Pflege der Kochstellen von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o.ä. benutzen (Korrosionsgefahr). Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel schneller in die Poren ein.
- Durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand der Kochstelle leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln lassen sich die Verfärbungen entfernen. Scheuermittel sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Backofen

Braten

Für das Braten die Betriebsart „Ober-/Unterhitze" verwenden.

Geschirr

Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden. Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in in Verbindung mit dem Backblech (als Fettpfanne).

Hinweise

- Fleisch, Geflügel und Fisch sollten erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Da die Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten Tür und Sichtfenster trockenwischen.
- Bei Braten auf dem Rost das Backblech eine Einschubebene tiefer einsetzen.
- Lassen Sie den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen!

Backofen

Brattabelle

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze		Bratzeit
	in g	Einschub v. unten	Temperatur in °C	in Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1000	2	190 bis 210	90 bis 120
Rinderbraten	1500	2.	180 bis 200	120 bis 150
Roastbeef, rot	1000	2.	220 bis 230	25 bis 35
Roastbeef, rosa	1000	2.	220 bis 230	30 bis 40
Roastbeef, durch	1000	2.	220 bis 230	35 bis 45
Schweinefleisch				
Schweinebraten, fett	1500	2.	190 bis 210	150 bis 160
Schweinebraten, fett	2000	2.	180 bis 200	170 bis 190
Schweinebraten, mager	1500	2.	200 bis 220	120 bis 140
Rollbraten	1500	2.	200 bis 220	120 bis 140
Kasseler	1500	2.	180 bis 200	90 bis 120
Hackbraten	1500	2.	230 bis 240	60 bis 70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2.	190 bis 200	90 bis 120
Kalbshaxen	1750	2.	180 bis 200	120 bis 130
Lamm-/Hammelfleisch				
Lammrücken	1500	2.	190 bis 200	90 bis 120
Hammelkeule	1500	2.	190 bis 200	120 bis 130
Wild				
Hasenrücken	1500	2.	210 bis 220	90 bis 120
Rehkeule	1500	2.	200 bis 210	90 bis 120
Wildschweinkeule	1500	2.	200 bis 210	90 bis 120
Geflügel				
Hähnchen	1200	2.	200 bis 210	60 bis 70
Poularde	1500	2.	200 bis 210	70 bis 90
Ente	1700	2.	170 bis 190	120 bis 150
Gans	4000	2.	180 bis 200	180 bis 210
Pute, Truthahn	5000	1.	190 bis 210	180 bis 240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2.	200 bis 210	45 bis 60
Fischauflauf	1500	2.	180 bis 200	45 bis 60

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.
Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

Glaskeramik-Kochfeld

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir handelsübliche Mittel. Diese erzeugen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich leichter entfernen.
2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie die Hinweise des Herstellers. Danach das gesamte Kochfeld mit klarem Wasser säubern und mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Sie wirken beim Aufheizen aggressiv und verändern die Oberfläche.

Spezielle Verschmutzungen

- **Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.
- **Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- **Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff** entfernen Sie sofort -im noch heißen Zustand- mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- **Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.
- **Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Be